

# Bauerngasthaus

## Draxl's Stuben

Franz-Senn-Straße 170

Tel.: 004352262417

Email: [Draxlskuche@gmail.com](mailto:Draxlskuche@gmail.com)

Liebe Gäste,  
bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung annehmen  
können.





# Stubaier Spezialitäten

## Montags:

Graukasstriezel mit Apfelmus

15,50EUR

Gebackene Blutwurstscheiben mit Sauerrahmdip, Röstkartoffeln und gemischtem Salat

17,00EUR

## Donnerstags:

Roggen- und Kartoffel-Blattln mit Schlamperkraut

15,00EUR

Wurschtnudeln mit Rahm verfeinert

12,50EUR

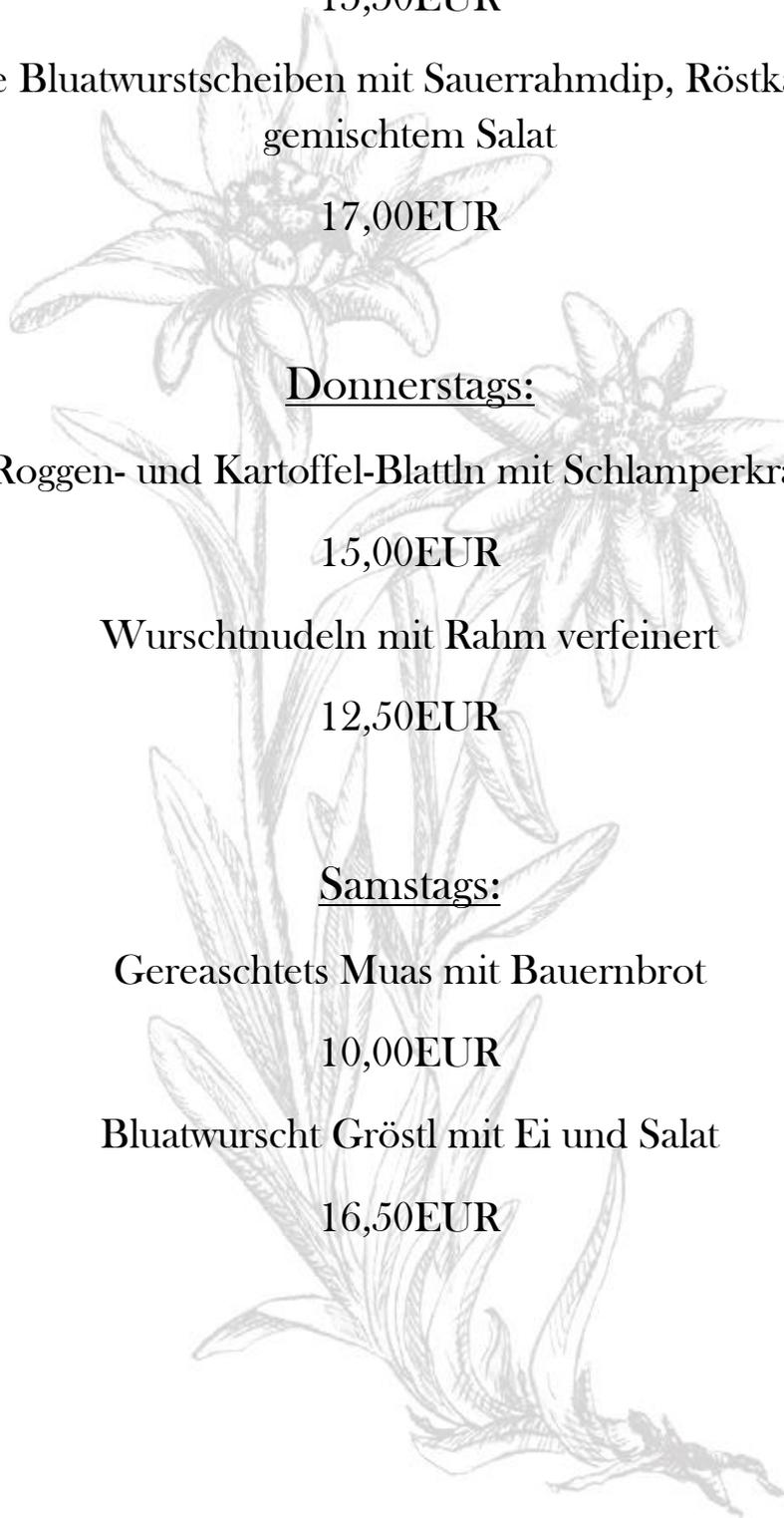
## Samstags:

Gereachtets Muas mit Bauernbrot

10,00EUR

Blutwurst Gröstl mit Ei und Salat

16,50EUR



# Suppen

In Butterschmalz gebackener Kaspressknödel in Rindssuppe

6,50EUR

Leberknödel oder Speckknödel in Rindssuppe

6,50EUR

Kürbiscremesuppe mit Topfenockerl

7,00EUR

# Schmankerln

Bauern Variation mit Spezialitäten aus dem Tal wie  
Graukas-, Speck-, Grammelschmalzbrot mit Eingelegtem und  
Salatgarnitur

12,00EUR

Tartar von der Strauchtomate auf hausgemachtem Bruschetta und  
mariniertem Rucola

10,50EUR



# Hauptspeisen

Käsespätzle mit Röstzwiebel, Schnittlauch und Salatherz

14,50EUR

Wiener Schnitzel vom Schwein in Butterschmalz gebacken mit  
Pommes oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren

18,50EUR

Gegrilltes Schweinefilet auf getrüffelter Rosmarinsauce an Kartoffel-  
Karottengratin

21,50EUR

Gedünstete Hühnerroulade mit Speck, Schafskäse und  
Zwiebelgemüsefüllung auf Bandnudeln in Kräuterrahmsauce mit  
Blattspinat

17,50EUR

Gebratenes Bachforellenfilet in brauner Zitronen-Butter mit  
Petersilienkartoffeln und grünem Salat

18,50EUR

„Bauerntoast“ Gegrilltes Rinds- und Schweinesteak auf Knoblauch-  
Bauernbrot an 2 herzhaften Dips und frischem, saisonalem Salat

22,00EUR

Lammragout aus eigener Zucht in Rosmarinsauce mit Wurzelwerk und  
Basilikum-Kartoffelstampf

20,00EUR

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen und  
Graukäse-Kartoffelfüllung mit brauner Butter und Parmesan

17,00EUR

## Salate

Kleiner gemischter Salat

6,80EUR

Kleiner grüner Salat

5,50EUR

Gemischter Schäfer-Salat mit Schafskäse, Sauerrahm-Kürbiskern  
Dressing und Bauernbrot

9,50EUR

## Dessert

Frischer Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren im Pfandl  
serviert

8,50EUR

Gebackene Apfelradlan mit Zimt und Zucker an hausgemachtem  
Kürbiskern-Vanilleeis

9,00EUR

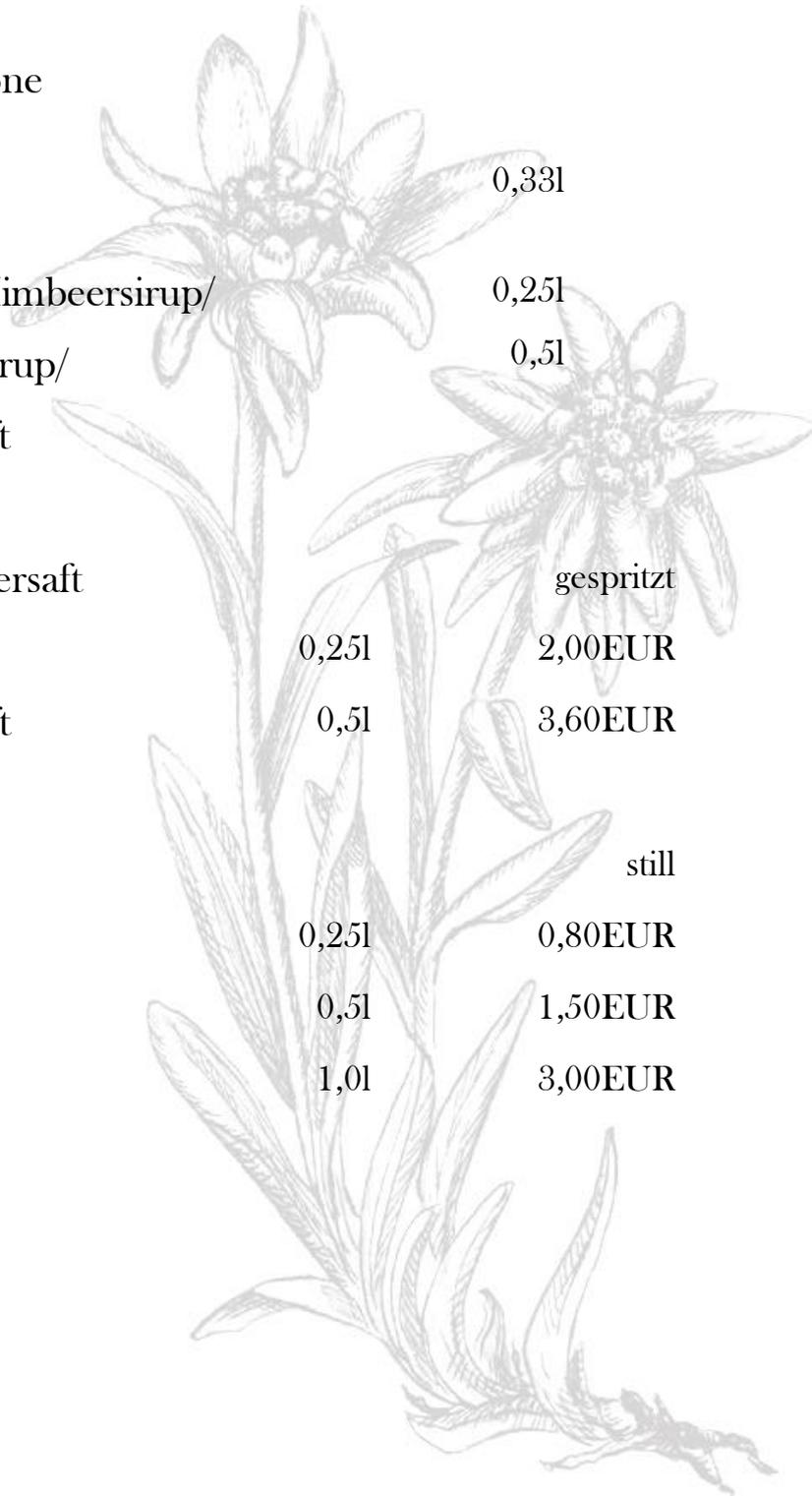
Weißes Schokoladen-Limettenmousse auf Fruchtspiegel

8,50EUR

Fragen Sie gern nach unseren hausgemachten Kuchen und Torten

## Alkoholfreie Getränke

Sprite			
Fanta		0,25l	2,20EUR
Cola		0,5l	4,20EUR
Spezi			
Almdudler			
Eistee Zitrone			
Cola zero		0,33l	3,80EUR
Soda mit Himbeersirup/		0,25l	1,50EUR
Holundersirup/		0,5l	2,80EUR
Zitronensaft			
Johannisbeersaft		gespritzt	pur
Apfelsaft	0,25l	2,00EUR	2,20EUR
Orangensaft	0,5l	3,60EUR	4,20EUR
Wasser		still	prickelnd
	0,25l	0,80EUR	1,40EUR
	0,5l	1,50EUR	2,50EUR
	1,0l	3,00EUR	5,00EUR



## Warme Getränke

Großer Kaffee	3,80EUR
Tasse Kaffee	2,60EUR
Espresso	2,50EUR
Latte Macchiato	3,80EUR
Cappuccino	3,80EUR
Heiße Schokolade	3,80EUR
Tee nach Auswahl	3,00EUR

## Alkoholische Erfrischungen

Aperol Spritz	6,50EUR
Limoncello Spritz	7,00EUR
Gin Draxl (mit Soda und Preiselbeersirup)	7,00EUR
Draxls Winterapfel (Gin, Prosecco, Zimt, Ingwer, Honig, Apfel)	7,20EUR
Lillet Winter Berry	7,20EUR



## Unser Bier aus der Flasche

Zipfer Märzen	4,00EUR
Zipfer Hell alkoholfrei	4,00EUR
Gösser Naturradler	4,00EUR
Edelweiss Weizen Hefetrüb	4,50EUR
Edelweiss Weizen Alkoholfrei	4,50EUR
Edelweiss Weizen Dunkel	4,70EUR

## Spirituosen

### Schnaps

Marille	3,00EUR
Birne	3,00EUR
Obstler	3,00EUR
Enzian	3,00EUR
Nuss	3,00EUR
Alte Marille	3,50EUR
Alte Waldhimbeere	3,50EUR

### Likör

Zirbe	3,00EUR
Draxl Idas Gurktaler (Alpenkräuter)	3,00EUR
Wildkirsche	3,50EUR



# Offene Weine aus Österreich

## Weiß

### **Franciscus Grüner Veltliner Kremstal DAC**

*Weingut Salomon Undhof - trocken*

Glas 5,00EUR  
1/4 10,00EUR

### **Gumpoldskirchner Tradition Bio**

(Rotgipfler, Zierfandler)

*Weingut Johanneshof Reinisch - halbtrocken*

Glas 4,50EUR  
1/4 9,00EUR

## Rosé

### **Rosé von der Blaufränkisch Reserve**

*Weingut Triebaumer - halbtrocken*

Glas 4,50EUR  
1/4 9,00EUR

## Rot

### **Pinot Noir Bio**

*Weingut Johanneshof Reinisch - trocken*

Glas 4,50EUR  
1/4 9,00EUR

### **Magnat**

(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)

*Weingut Gerald Tschida - trocken*

Glas 6,00EUR  
1/4 12,00EUR



# Weinflaschen

## Weiß

**Gelber Muskateller** 0,75l 30,00EUR  
*Kremstal in Niederösterreich, Weingut Erwin Winkler*

**Riesling vom gelben Löss** 0,75l 32,00EUR  
*Wagram in Niederösterreich, Weingut Josef Ehmoser*

**Kung Fu Girl Riesling** 0,75l 35,00EUR  
*Columbia Valley in Washington State, Charles Smith Wines*

**Gaumenfreude** 0,75l 28,00EUR  
(Scheurebe, histamingeprüft)  
*Gols im Burgenland, Bioweingut Weiss*

**Riesling Beerenauslese „Süße Biene“** 0,375l 28,00EUR  
*Kremstal in Niederösterreich, Weingut Salomon Undhof*

## Rot

**St. Magdalener DOC** 0,75l 28,00EUR  
(Cuvée aus Lagrein und Schiava)  
*Kalterersee in Südtirol, Kellerei Kaltern*

**Zweigelt Fuchsloch** 0,75l 36,00EUR  
*Apetlon im Burgenland, Weingut Gerald Tschida*

## Schaumwein

**Welschriesling Brut Burgenland g.U.** 0,75l 32,00EUR  
*Gols im Burgenland, Sektkellerei Szigeti*

